

Schweinefiletmedaillons im Serranomantel mit Balsamico Jus und provençalischem Ratatouille

- **Küche:** Mediterran
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Spanienurlaub läßt grüßen!

Zutaten

- 700 - 750 g pariertes Schweinefilet in Medaillons à 80-90g
- 50 g dünn geschittener Serrano Schinken
- 1 Fenchelknolle
- 1 Aubergine
- 2 kleine Zucchini`s
- 1 große grüne Paprikaschote
- 1 große gelbe Paprikaschote
- 1 große rote Paprikaschote
- 150 g gleichmäßig große, geschälte Schalotten
- 30 - 40g schwarze Oliven
- 3 Stück Freilandtomaten
- Etwas frischer Majoran
- Etwas frischer Thymian, gehackt
- Etwas frischer Rosmarin, gehackt
- 2 Knoblauchzehen fein geschnitten und mit Meersalz gerieben.
- Etwas brauner Bratenfond
- 1-2 Esslöffel guter Tomatenketchup
- Etwas Olivenöl
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die portionierten Schweinemedallions in einen zugeschnittenen Streifen Serrano Schinken wickeln, ev. mit einem Zahnstocher fixieren.

Schritt3

Das Olivenöl mit den gehackten Kräutern und dem Knoblauch versetzen. Die Schweinemedallions darin 1 - 2 Stunden einlegen.

Schritt4

Das Ratatouille:

Schritt5

Die Paprikaschoten waschen, Strunk und Kerne entfernen, vierteln und in 2 x 2 cm große Stücke schneiden.

Schritt6

Ebenso die Aubergine, den Fenchel und die Zucchini`s.

Schritt7

Die Blüte der Tomaten raus schneiden, vierteln und die Kerne entfernen, ev. noch einmal durchschneiden. Die Oliven entkernen, halbieren.

Schritt8

Das vorbereitete Ratatouille in etwas Olivenöl nach "Garpunkt" nach und nach anschwitzen, soll heißen:

Schritt9

Man beginnt mit den Schalotten, die man 1 - 2 min. braten lässt und fährt mit den Aubergine, dem Fenchel und dem Paprika fort, die man zeitversetzt dazu gibt. Alles zusammen ca. 10 min. schmoren lassen, abschmecken.

Schritt10

(Gern gebe ich zur Geschmacksverstärkung etwas guten Tomatenketchup dazu)

Schritt11

Ganz zum Schluss, Alles mit den Tomatenwürfeln und den Oliven ergänzen.

Schritt12

Die Schweinemedallions:

Schritt13

Das Schweinfilets aus der Öl - Kräutermarinade nehmen, salzen und pfeffern, goldgelb anbraten. In der noch heißen Pfanne 2 - 3 min. ausruhen lassen, rosa halten.

Schritt14

Den Bratensatz mit einigen Tropfen Balsamico nach eigenem Geschmack ablöschen und mit dem Bratenfond "Sirupähnlich" reduzieren.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Die appetitlich gebratenen Filets auf dem Ratatouille anrichten und mit der Balsamico Jus überziehen, nappieren.

Schritt17

Dazu reiche ich halbierte Ofenkartoffeln mit Thymian und Rosmarin in der Schale.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** balsamico jus, rustikal, warme schweinefleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinefiletmedaillons-im-serranomantel-mit-balsamico-jus-und-provencealischem-ratatouille/>